HALLACA

FORMA DI PREPARA

Corta e carni di baca y di porco den pida-pida cuadrá. Herbé e galiña y desmenuzé den pidanan chiquito (warda e awa). Mula e pimenton, ajoporo, cebollín, tomati, cibollo y perejil. Pone e CRISCO calentá den un hasetchie y pone mitar di e ingredientenan anterior den djé, juntu cu mitar di e cornofloknan machicá (usa awor solamente mitar di e CRISCO). Ora e ingredientenan aki ta hasá, agregá e resto di e ingredientenan mulá y laga nan hasa un poco más. (Preparando un "sofrito"). Pone e carni di porco, di baca y e bacon cortá den repi fini y laga tur cushiná junto te ora cu nan queda bon hasá. Después agregá e carni di galiña.

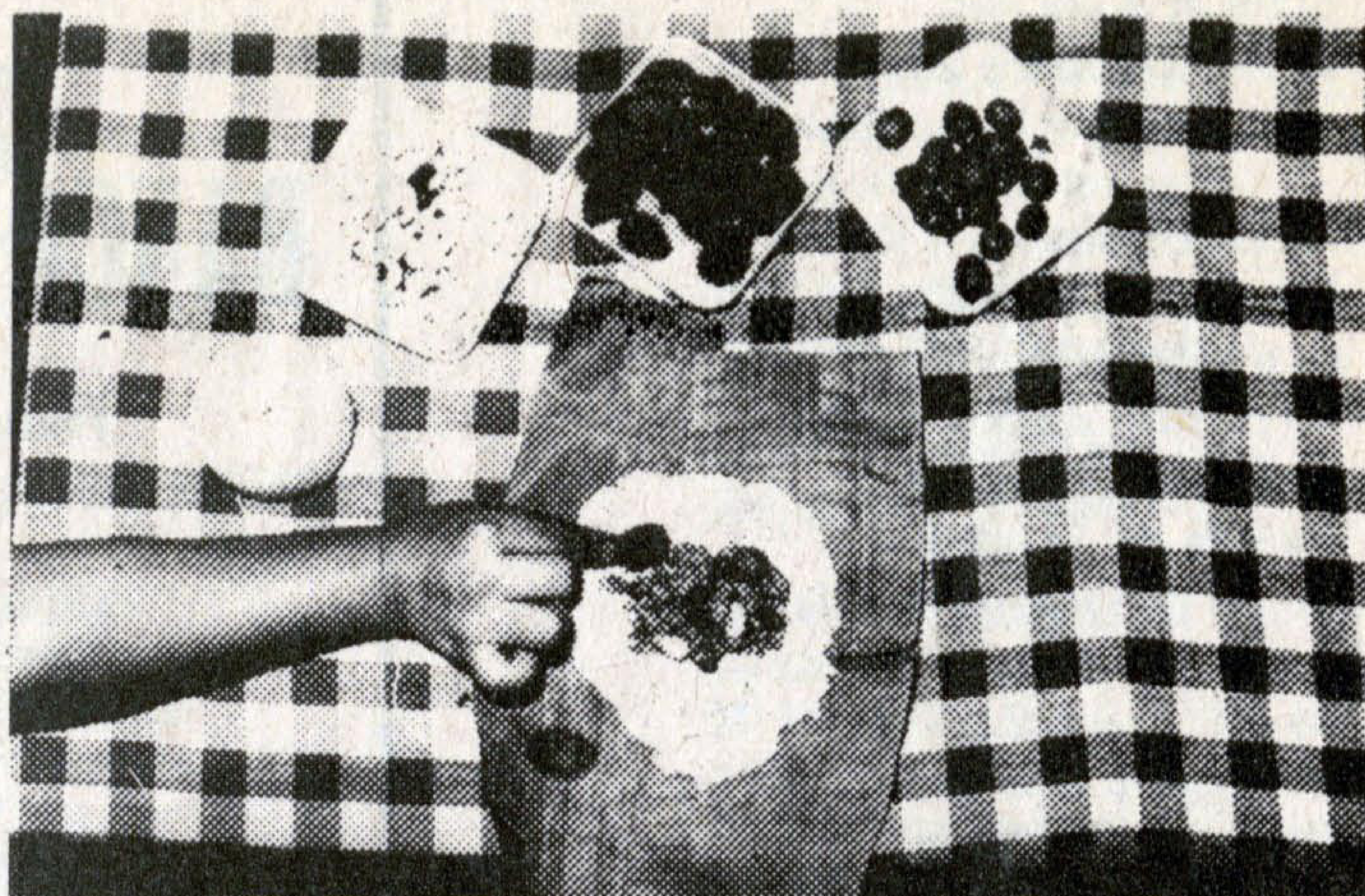
Ora cu e "guiso" anterior ta clá, agregá na djé e alcaparanan, e rasenchie, e mostaza, e salsa inglés, e biña y salu y pepper na bo gusto. Después cu e masa ta cla, disolvé un poco dje den e consomé di galiña (cu a warda ora cu a herbé).

MODO DI PREPARA E MASA

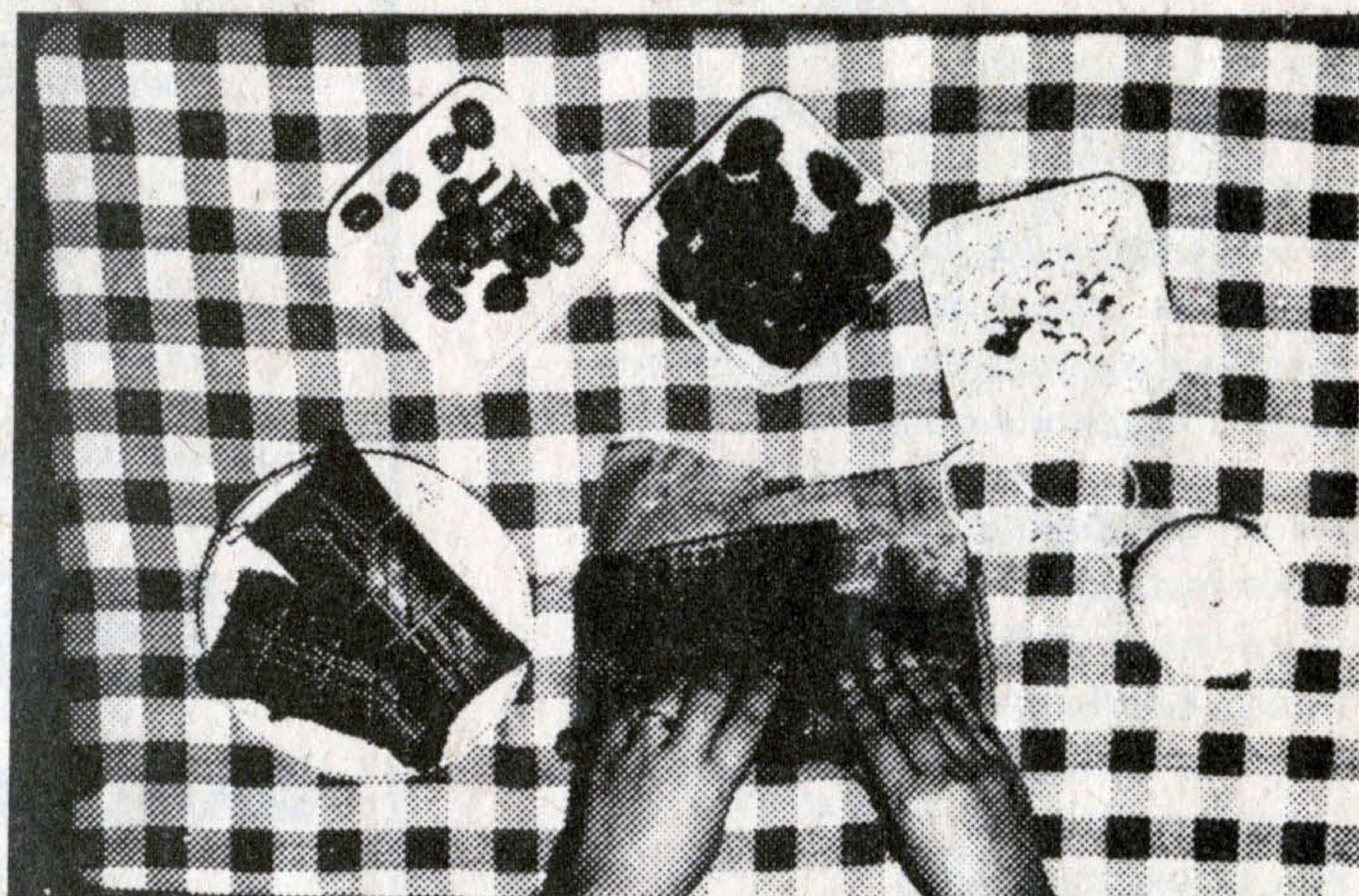
Cushiná e maishi un dia promé cu prepara e masa. Lave masha bon y pone riba candela cu hopi awa. Ora cu e cuminsa herbé, conta 20 minuut. Despues di e tempo ei, baje di e candela, sace for di e awa cayente y pone den awa frieuw. Lague reposá te ora di prepara e masa.

Mula e maishi cushiná masha fini. Prepará un cantidad di awa cu salu (y sucu na bo gusto). E otro mitar di e CRISCO ta wordu hasá cu e resto di e cornoflok machica. Si bo tin deseo di duna e masa color, agrega na dje un poco colo-o-noto (na e cornoflok y e CIRSCO) y bo ta agregé na e masa, trahando e bon.

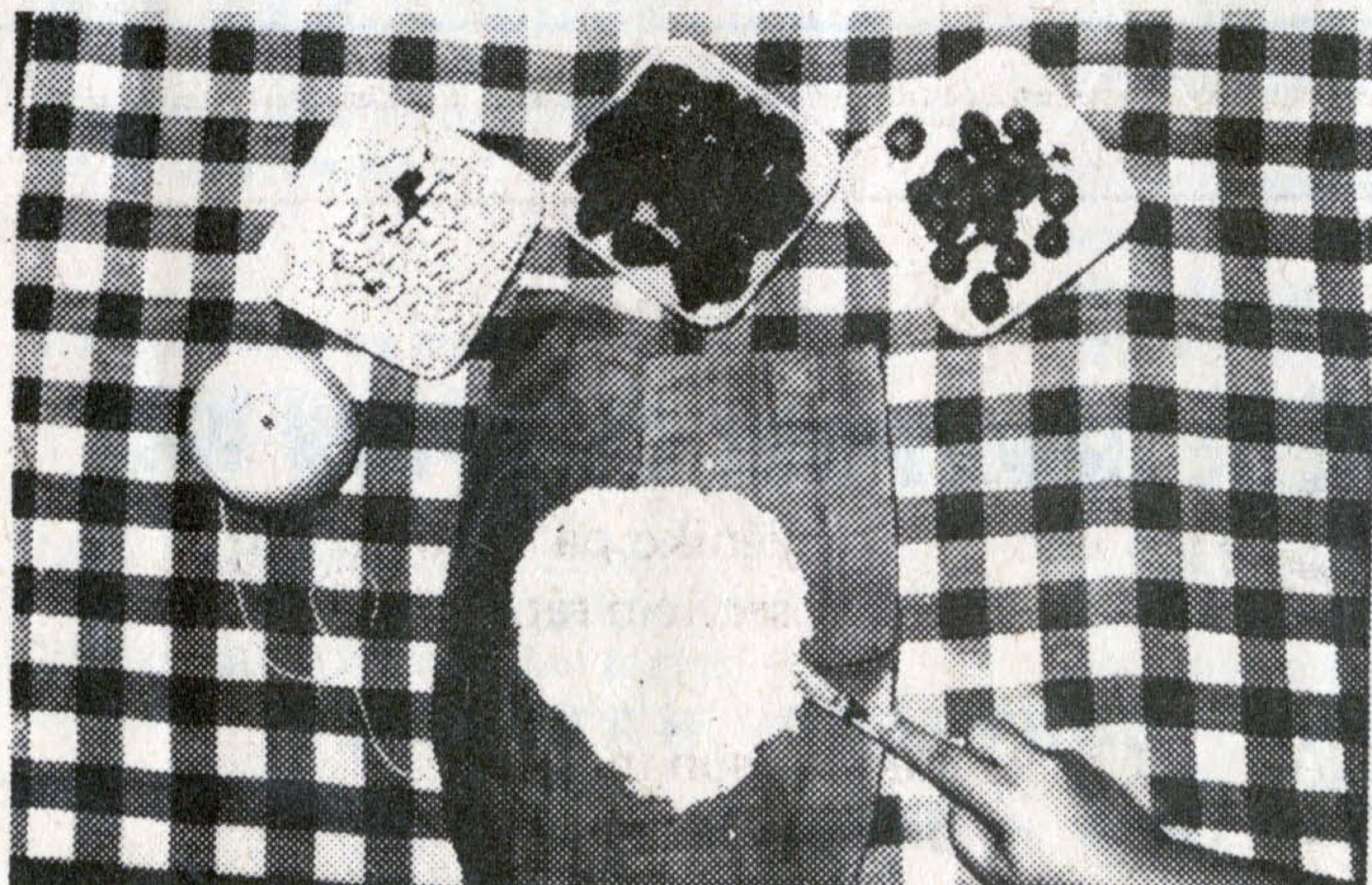
Otro forma mas facil di prepará e masa ta cu HARIÑA PAN. Sigui e instruccion nan riba e paki y agregá 1/2 copi di CRISCO pa cada paki di HARIÑA PAN.



MODO DI PONE E GUISO



MODO DI LORA UN HALLACA



MODO DI EXTENDE E MASA



RORAIMA SABOREANDO SU HALLACA

Brindis. - anja 2, no. 12 (december 1975), p, 19